



## Dal MIMIT nuove Linee guida sull'etichettatura alimentare

Il Ministero delle imprese e del Made in Italy, il 18 settembre u.s. ha adottato le Linee guida sulla dichiarazione quantitativa degli ingredienti, nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l'etichettatura di taluni prodotti alimentari.

Le Linee guida sono il risultato del lavoro svolto dal Tavolo Agroindustria, coordinato dal MIMIT, e hanno lo scopo di aggiornare e unificare in unico documento le precedenti Circolari in materia emesse dal 2000 al 2004.

Le Linee guida forniscono utili indicazioni per l'applicazione dell'indicazione quantitativa degli ingredienti – cosiddetto **QUID** – che figurano nella denominazione di vendita, che sono posti in rilievo nell'etichettatura o che sono essenziali per caratterizzare l'alimento e forniscono chiarimenti sulle previsioni normative che disciplinano specifiche categorie di alimenti: prodotti **preimballati e non preimballati**, **latte e formaggi freschi a pasta filata**, **prodotti da forno**, etichettatura delle **carni quali ingredienti**, grappa e acquaviti, **bevande**, utilizzazione di **uova** fresche.

Quanto al cosiddetto **QUID** le Linee guida stabiliscono quanto segue.

Con riferimento all'indicazione quantitativa degli ingredienti, quando questi figurano nella denominazione dell'alimento o sono generalmente associati (art. 22 lett. a) del reg. 1169/2011) a tale denominazione dal consumatore il QUID è obbligatorio qualora:

- qualora l'ingrediente di cui si tratta figuri nella denominazione di vendita (es.: pasta all'uovo, yogurt alle fragole, panettone al cioccolato, cotoletta di merluzzo);
- qualora la categoria di ingredienti di cui si tratta figuri nella denominazione di vendita (es.: bastoncini di pesce impanati; torta alla frutta; zuppa di pesce; wafer con crema alla nocciola va indicata la % di crema alle nocciole e la % di nocciole; biscotto alla crema, mentre non va indicato se viene solo menzionata una farcitura o ripieno senza ulteriori specificazioni come olive farcite, biscotto farcito, pasta fresca con ripieno);
- qualora l'ingrediente sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita (es. biscotti savoiardi va indicata la % di uova utilizzate; strudel va indicata la % di frutta utilizzata; carne in scatola va indicata la % di carne),

per "categoria di ingredienti" si intende: la designazione generica, il cui uso è consentito ai sensi dell'allegato VII Parte B del regolamento (UE) n.1169/2011, nonché ogni analogo termine generico che, anche se non figura in tale allegato, è generalmente utilizzato per designare un prodotto alimentare (es.: proteine vegetali, verdure, legumi, frutta, cereali, pesce, molluschi, crostacei, frutti di bosco).

Con riferimento all'indicazione quantitativa degli ingredienti, quando questi sono evidenziati nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica (art. 22 lett. b) del reg. 1169/2011) il QUID è obbligatorio qualora:

- un ingrediente è messo in rilievo nell'etichettatura di un prodotto alimentare, in luogo diverso da quello ove figura la denominazione di vendita, (con indicazioni del tipo "al burro"; "con panna"; "alle fragole"; "con prosciutto"), ovvero con caratteri di dimensione, colore e/o stile diverso per richiamare su di esso l'attenzione dell'acquirente, anche se non figura nella denominazione di vendita;



- una rappresentazione grafica è utilizzata per enfatizzare selettivamente uno o più ingredienti,

Con riferimento all'indicazione quantitativa degli ingredienti, quando questi sono essenziali per caratterizzare un alimento e distinguerlo (condizioni che devono essere soddisfatte cumulativamente) dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto (art. 22 lett. c) del reg. 1169/2011) il QUID è obbligatorio (es. una bibita per essere denominata "aranciata" deve essere prodotta con una determinata quantità di succo di arancia).

L'indicazione della quantità di ingrediente o categoria di ingredienti, è espressa in % della quantità media di ingrediente al momento della loro utilizzazione, quantità che non va verificata sul prodotto finito ma analizzando la ricetta all'origine. Per quantità media dell'ingrediente o della categoria di ingredienti si intende la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti ottenuta rispettando la ricetta e la buona pratica di fabbricazione, tenendo conto delle variazioni che si producono nel quadro della buona pratica di produzione.

L'indicazione della quantità degli ingredienti trasformati può essere accompagnata da diciture quali "equivalente crudo/fresco/all'origine", che aiuterebbero il consumatore a confrontare prodotti analoghi, nei quali gli ingredienti sono incorporati in stati fisici diversi. Nel caso di "tonno all'olio d'oliva", ad esempio, essendo il tonno utilizzato previa cottura, la formulazione potrebbe essere la seguente: "Tonno cotto x%, equivalente a ... g di tonno crudo". Anche nel caso delle carni in scatola, essendo la carne utilizzata previa cottura, la formulazione potrebbe essere la seguente: "carni bovine cotte x% equivalente a ... gr. di carne cruda".

Il **Capo II** delle Linee guida stabiliscono le **deroghe all'obbligo** di indicare il quid.

Chiarimenti su "**prodotti preimballati**" e "**non preimballati**".

Le nozioni di "prodotto preincartato" e "prodotto confezionato" equivalgono e corrispondono alle nuove definizioni contenute nel regolamento (UE) n. 1169/2011, rispettivamente nell'art. 44 (alimenti non preimballati) e nell'art. 2, comma 2 lett.e) (alimenti preimballati). Si precisa che per il *burro* (legge 23 dicembre 1956 n. 1526 art. 4), quello il burro destinato al consumatore può anche essere semplicemente "preimballato", senza alcun obbligo di chiusura ermetica o di apposizione di sigilli.

Per quanto riguarda la vendita di prodotti non preimballati, in particolare gli alimenti preimballati per la vendita diretta (quelli imballati su luoghi di vendita per essere venduti a libero servizio, senza l'assistenza di un addetto, generalmente costituiti da una confezione o da un involucro protettivo) l'art. 19 del d.lgs. n. 231/2017 stabilisce che vi è la possibilità di applicare il talloncino del peso e del prezzo al momento della vendita, a meno che il prodotto non venga pesato alla presenza dell'acquirente. La dicitura "*da vendersi a peso*", non richiesta da alcuna norma, è superflua, in quanto, come per qualsiasi altra indicazione obbligatoria, la quantità deve, in ogni caso, figurare sull'unità al momento dell'offerta in vendita. L'obbligo dell'indicazione della data di scadenza deve figurare, con la dicitura «*da consumarsi entro*»



solamente sulle paste fresche (di cui al D.P.R. n. 187/2001) mentre gli altri prodotti ne sono esenti.

Si precisa che la definizione di involgente protettivo (art. 12 del decreto ministeriale 21 dicembre 1984) è data unicamente al fine di definire il concetto di tara, e, pertanto, il fatto che un prodotto abbia o meno un involgente protettivo non lo qualifica ai fini delle nozioni di "preimballato" o "non preimballato".

#### **Presentazione dei prodotti sui banchi di vendita.**

È stato rilevato che taluni produttori, ad esempio di succhi di frutta e di nettari di frutta (succo e polpa), di bevande analcoliche a base di succo di frutta, presentano l'etichetta principale in modo simile per i tre prodotti attraverso l'indicazione della raffigurazione della frutta e indicando la denominazione di vendita con la menzione della percentuale di frutta (ove richiesta) sulla retroetichetta. Questo è corretto, possono essere disposti sugli stessi banchi di vendita ma è necessario che siano separati per categoria.

#### **Vendita prodotti congelati.**

È stato rilevato che, in alcune superfici della grande distribuzione, nei banchi di vendita dei prodotti surgelati che, per obbligo di legge, devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore (art. 7, comma 1 del decreto legislativo n.110/92), sono immessi anche prodotti congelati non confezionati, esposti con gli estremi dell'azienda produttrice, che spesso incorpora nel proprio nome la parola «surgelati», sebbene sulle singole etichette o nei dépliant a disposizione del pubblico compare l'indicazione che si tratta di prodotti congelati. Tale modus operandi, oltre ad essere ingannevole per il consumatore, rappresenta anche una forma di slealtà commerciale.

I prodotti congelati venduti sfusi devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti. Sul cartello devono figurare:

- a) la denominazione di vendita, accompagnata dal termine «congelato», senza che compaia, a qualsiasi titolo, il termine «surgelato/i»;
- b) le modalità di conservazione dopo l'acquisto;
- c) la percentuale di glassatura per i prodotti glassati.

#### **Dicitura del lotto**

La direttiva 2011/91/UE relativa alla indicazione del lotto è una direttiva a sé stante, la quale completa il regolamento (UE) n. 1169/2011. In Italia detta direttiva è stata inserita nell'art. 17 del decreto legislativo n. 231/2017.

Nel caso degli alimenti surgelati destinati al consumatore, di cui al decreto legislativo n. 110/1992, è stata prevista l'indicazione del lotto, oltre alle indicazioni prescritte in via generale per i prodotti alimentari.

#### **Lingua**

Le indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9 comma 1 del regolamento (CE) n. 1169/2011 devono essere realizzate in lingua italiana. È stato chiesto se tale regola debba applicarsi anche ai prodotti destinati all'industria, agli artigiani, agli utilizzatori industriali: l'articolo 8, punto 8, del 1169/11 prescrive che gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurino che



a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2. Gli addetti alla vigilanza, pertanto, non possono sostituirsi alle aziende ed esigere che le informazioni in parola vadano fornite in lingua italiana, se le aziende sono in condizione di riceverle in qualsiasi lingua. Qualora un'azienda acquisti un prodotto in un altro paese, avente la relativa documentazione redatta nella lingua originaria o in lingua inglese, ciò implica che nel proprio ambito la lingua in parola è conosciuta e, pertanto, le informazioni sono assicurate.

### **Utilizzazione di prodotti a denominazione legale definita**

I prodotti che hanno una denominazione legale definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con il loro nome anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati.

Viene rilevato sempre più spesso che tali denominazioni sono accompagnate da aggettivazioni in grado di confondere l'acquirente sulla natura del prodotto e sulla qualità delle materie prime utilizzate.

Si ritiene pertanto necessario segnalare che, nella presentazione dei prodotti finiti, i nomi definiti - in particolare se ad essi è attribuita la denominazione DOP o la IGP - siano riportati senza aggettivazioni ed in modo completo.

### **Uso dei termini "aceto", "con aceto" e simili**

L'adozione di norme comunitarie (regolamento (UE) n. 1308/2013) in materia di etichettatura ha comportato negli anni successivi il superamento delle predette circolari e, pertanto, i termini riportati in titolo sono da considerarsi utilizzabili alternativamente con equivalente significato.

### **Grappa**

Il disciplinare di produzione della IG Grappa come approvato con decreto 28 gennaio 2016, vieta i simboli e le diciture "DOC", "DOCG", "IGT", "DOP" e "IGF", sia in sigla che per esteso. La norma consente il riferimento al vino DOC ma non l'uso di tale parola: è consentita la denominazione di "Grappa dei Colli Orientali del Friuli" ma non quella di "Grappa dei Colli Orientali del Friuli DOC", di "Grappa di Chianti" ma non "Grappa di Chianti DOCG".

### **Bevande aromatizzate a base di vino e simili**

Per le bevande aromatizzate a base di vino ed i cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli, di cui al regolamento (UE) n. 251/2014, presentano rispettivamente un titolo alcolometrico da 4,5 per cento a 14,5 per cento in volume e da 1,2% vol. a 10% vol., ed è stato chiesto da più parti di conoscere se detti prodotti debbano riportare l'indicazione del Termine Minimo di Conservazione: l'esenzione da tale obbligo è prevista solo per le bevande quali i vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, per cui per le altre bevande con una gradazione inferiore ai 10% vol. l'indicazione risulta obbligatoria.

### **Latte**

1. Latte pastorizzato a temperatura elevata:

- la produzione di tale tipo di latte può essere effettuata anche in Italia e per esso non si applicano le disposizioni della legge n. 169/1989;
- la denominazione di vendita legale è "*latte pastorizzato a temperatura elevata*";



- la durabilità (data di scadenza) viene determinata, in conformità al regolamento (UE) n.1169/2011, direttamente dal produttore e sotto la sua diretta responsabilità.

2. Data di scadenza e Termine Minimo di Conservazione. La data di scadenza ed il termine minimo di conservazione, ad esempio per i diversi tipi di latte confezionati provenienti da altri Stati membri, possono essere determinati direttamente dai confezionatori in conformità alle disposizioni vigenti nei paesi d'origine.

### **Formaggi freschi a pasta filata**

Come già illustrato con Nota del Ministero dello Sviluppo Economico 0133330 del 9 aprile 2018, per le ragioni già chiarite nella Circolare del Ministero dell'Industria 16 gennaio 1996, n. 150, i formaggi freschi a pasta filata destinati al consumatore devono essere posti in vendita preconfezionati. Il preconfezionamento deve essere effettuato all'origine direttamente dal produttore.

Al venditore al dettaglio, salvo nel caso di vendita diretta nel caseificio, non è concesso di vendere allo stato sfuso o previo ulteriore preconfezionamento ai fini della vendita immediata, ricorrendo ad artifici, quale l'aggiunta, ad esempio, di olio d'oliva e/o olive, noci, spezie, erbe.

### **Utilizzazione del termine "integrale" nell'etichettatura dei prodotti da forno**

Si è rilevato un problema di interpretazione relativamente all'uso del termine «integrale» nella etichettatura dei prodotti da forno ottenuti attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca e/o cruschetto invece che con farina integrale, come definita dal decreto del Presidente della Repubblica n. 187/2001, che dovrà essere rispettato nel caso in cui questa venga destinata alla vendita diretta al consumatore o alla panificazione:

- quando la farina in parola è ingrediente, la stessa può essere designata col nome «farina di frumento» o «farina di grano» o «farina di frumento integrale» o «farina di grano integrale», così come avviene negli altri Stati membri, con la precisazione che la designazione prescelta dovrà comparire in modo omogeneo su tutto il packaging del prodotto;
- le denominazioni di vendita riservate agli sfarinati sono vincolanti solo per i produttori di farine e si applicano esclusivamente alle farine destinate alla panificazione e alla vendita diretta al consumatore; pertanto, non sono vincolanti per gli altri settori industriali;
- l'uso del qualificativo «integrale» nella denominazione di vendita (esempio: biscotti integrali) risulta coerente sia nel caso di utilizzo di farina di frumento integrale acquistata come tale da aziende molitorie, sia nel caso in cui si ottenga tale prodotto, con le medesime caratteristiche, nell'ambito dello stesso opificio, ove venga utilizzata, aggiungendo crusca e/o cruschetto alla farina di grano tenero;
- ai fini dell'informazione al consumatore, non è rilevante specificare se si tratti di «farina integrale di grano tenero» proveniente dai molini con i parametri previsti dalla norma suddetta oppure di «farina di frumento integrale» sempre proveniente dai molini ma con parametri diversi da quelli previsti dalla norma o, infine, di farina integrale ricostituita, all'interno dell'azienda utilizzatrice, con parametri uguali o diversi da quelli previsti dalla norma;



- poiché nella denominazione di vendita non figura alcun ingrediente particolare, non è richiesto alcun ulteriore adempimento come l'indicazione del QUID, a meno che non vi siano espliciti richiami in etichettatura relativi alla specifica tipologia di farina utilizzata.

### **Somministrazione della *croissanterie***

Prodotti, freschi e fragranti, quali croissant, krapfen, sfogliatine, strudel e simili, prodotti industriali a temperatura controllata, destinati ad essere somministrati sul punto di vendita, con appositi fornetti, senza alcuna manipolazione che integri un'attività produttiva, non sono considerati semilavorati o preparazioni alimentari, ma sono qualificati come prodotti finiti, in quanto per essere somministrati non necessitano di una manipolazione o di una ulteriore lavorazione e tale attività è del tutto compatibile con l'attività di somministrazione. Nulla vieta, pertanto, di ricondurre nella specifica autorizzazione sanitaria rilasciata al pubblico esercizio l'attività di cui sopra, alla stregua di quanto avviene per il pane parzialmente cotto surgelato o meno in quanto si tratta di situazione analoga.

Il legislatore è intervenuto nel caso del pane, a causa del problema relativo alla denominazione di vendita, che non consentiva di etichettare il prodotto parzialmente cotto come «pane». Tuttavia, tale situazione non si presenta nel caso specifico della croissanterie.

### **Utilizzazione di uova fresche**

Dal momento che le uova utilizzate nei prodotti trasformati, indipendentemente dalla categoria di riferimento, devono essere pastorizzate, la sola menzione «uova fresche» potrebbe sembrare non corretta.

Al riguardo è necessario precisare che la pastorizzazione delle uova fresche in questo caso è richiesta dal regolamento (CE) n. 853/2004, non come trattamento di conservazione, ma come esigenza di ordine igienico-sanitario obbligatoria.

Ai fini della qualificazione dei prodotti finiti preparati con l'impiego di uova fresche (categoria A) e al fine di garantire un'adeguata informazione del consumatore, viene chiarito che gli ovoprodotti ottenuti esclusivamente da uova fresche di gallina vadano distinti da quelli ottenuti da uova di gallina di categoria diversa dalla categoria A:

- le uova fresche pastorizzate per l'uso nei prodotti trasformati, come sopra descritte, siano designate nell'elenco degli ingredienti dei prodotti finiti trasformati con la menzione «uova fresche»
- le uova diverse dalle uova di categoria A) come «uova».

Si precisa che il divieto del trattamento della pastorizzazione a scopo conservativo per le uova fresche, previsto dalla normativa comunitaria, riguarda solo il prodotto venduto in guscio.

### **Diciture relative all'artigianalità**

Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, le diciture «lavorato a mano» e simili potranno essere apposte unicamente qualora le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano e non anche quando la manualità abbia riguardato unicamente fasi secondarie come lo svuotamento dei sacchi di semola, il riempimento delle tramogge, il dosaggio degli ingredienti o il confezionamento.

Viene precisato che la presenza di una struttura organizzativa tipicamente artigianale e/o familiare è caratterizzata dal basso numero di addetti e soprattutto dall'incidenza dell'apporto



umano e personale nella produzione. Questo aspetto concerne, ovviamente ed unicamente, le caratteristiche dell'azienda. Pertanto, non può in alcun modo essere utilizzato per presentare i prodotti come superiori nella qualità. L'azienda artigianale non può, cioè, trasformare la sua qualifica giuridica in un elemento di qualità dei prodotti finiti. In tale contesto non si può non tener conto anche di quanto previsto dall'art. 5 del decreto legislativo n. 145/2007 che, anche se di portata generale, vieta ogni forma di pubblicità subliminale e subordina l'uso dei termini «garantito» e «garanzia» e simili, quali «selezionato e scelto», alla precisazione in etichetta del contenuto e delle modalità della garanzia offerta.

### **Precisazioni sugli ingredienti**

1. È necessario che gli ingredienti siano determinati al momento della loro utilizzazione e che siano menzionati con il loro nome specifico, anche se nel prodotto finito gli stessi residuano in forma modificata. Viene spesso segnalato che, in talune analisi effettuate da laboratori pubblici, sono rilevati ingredienti non consentiti. Ciò è dovuto principalmente al fatto che taluni laboratori continuano ad applicare il principio dell'elenco degli ingredienti verificato nel prodotto finito, mentre la normativa vigente fa riferimento al momento della loro utilizzazione.
2. Nel prodotto finito, inoltre, possono essere rilevate sostanze non utilizzate: la loro presenza è dovuta al fatto che sono componenti naturali di altri ingredienti utilizzati, e pertanto, non essendo considerate ingredienti in quanto tali, non vengono indicate.
3. In relazione, poi, alla rilevazione di un tasso di umidità superiore al 5% in un prodotto finito, nel cui elenco degli ingredienti non figura l'indicazione dell'acqua, la stessa può significare che siano stati utilizzati unicamente ingredienti con un alto contenuto di umidità (latte, uova, ecc.) e non che sia stata utilizzata l'acqua. Per tale motivo quest'ultima, non essendo ingrediente, può non figurare nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito.
4. Il termine "zuccheri", nella lista ingredienti, senza ulteriore qualificazione, identifica il saccarosio e le soluzioni acquose di saccarosio. Nel caso in cui siano presenti *claims* che pongano in rilievo l'assenza o il ridotto contenuto di zucchero (in accordo con la previsione del regolamento (UE) n.1924/2006) deve essere riportata l'etichetta nutrizionale, ove per «zuccheri» si intendono tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli.

### **Carni quali ingredienti**

In relazione all'ingrediente "carne", si fa riferimento alla carne muscolare scheletrica dell'animale, compresa la quantità massima di grasso e di tessuto connettivo, naturalmente aderenti alle masse muscolari scheletriche. Le carni di qualsiasi specie vanno designate col nome specifico o con il nome della categoria seguito dal nome della specie.

Viene data l'indicazione da utilizzare, a titolo esemplificativo, per le parti di suino che non rientrano nella definizione di «muscoli scheletrici», il cui impiego risulta possibile in alcune ricette tradizionali.

In relazione ai limiti di grasso e di tessuto connettivo, contenuti nella tabella dell'allegato VII del regolamento (UE) n.1169/2011, gli stessi si intendono riferiti ad ogni specie separatamente.



Le parti anatomiche dell'animale, quali coscia suina e pancetta suina, designate con il loro nome, non soggiacciono ai limiti di grasso e di tessuto connettivo prescritti. Le stesse non possono essere accompagnate da qualificazioni, suscettibili di trarre in errore il consumatore sulla effettiva natura del prodotto – generando altresì il rischio di concorrenza sleale - come, ad esempio, il termine «fresco», salvo il caso di specifica previsione in una norma comunitaria.

Relativamente alla carne separata meccanicamente, la stessa deve essere indicata come tale, completata dal nome della specie animale. (ad esempio: carne di pollo separata meccanicamente, carne suina separata meccanicamente).

Per il calcolo dei limiti di grasso e tessuto connettivo si prendono in considerazione il contenuto percentuale di «proteina di carne», «collagene» e «grasso» di ogni specie animale separatamente.

L'obbligo di indicare la percentuale di carne utilizzata nella preparazione di prodotti composti è prescritto solo per i prodotti preconfezionati destinati tal quali al consumatore. Tale obbligo non si applica ai prodotti costituiti essenzialmente da carne, a condizione che la quantità di acqua aggiunta non superi, nel prodotto finito, il 5% e che non contengano sostanze diverse da quelle tecnologiche (sale, aromi, additivi). È fatta salva comunque la facoltà dell'impresa di indicare, per una migliore informazione del consumatore, la percentuale di carne utilizzata anche nei casi in cui non ve ne sia l'obbligo.

I controlli finalizzati all'accertamento della quantità di carne e dei limiti di grasso e di connettivo occorre che siano effettuati ovviamente all'origine.

Vengono date indicazioni specifiche per:

- cotechino e zampone (ad es. si precisa che la dicitura "puro suino" non è obbligatoria);
- prosciutto cotto;
- mortadella;
- wurstel;
- strutto;
- ciccioli, cicoli e simili;
- pancetta cubettata e prodotti simili.

### **Oli di oliva quali ingredienti**

In relazione all'applicazione del regolamento (UE) n.1169/2011 e la conseguente disapplicazione dell'art. 4 del decreto legislativo n. 109/92, l'Italia ha chiesto conferma alla Commissione europea che nella denominazione del prodotto finito possa essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato e la Commissione (si veda punto 6 della Circolare 5 dicembre 2016, n. 381060 del Ministero dello Sviluppo Economico, GU n.2 del 3-1-2017) ha rappresentato che non esiste una regola generale e che, pertanto, ogni caso va considerato a sé, valutando se il consumatore possa o meno essere tratto in inganno e tenendo in considerazione gli standard commerciali impostisi nel tempo.





Il Ministero chiarisce che nella denominazione del prodotto finito possa essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato, sd esempio: «Carciofini all'olio di oliva» in luogo di «Carciofini all'olio di oliva composto da olio di oliva raffinato ed olio di oliva vergine».

Se in un prodotto alimentare diverso da quelli indicati al paragrafo 1 dell'art. 6 è presente come ingrediente la categoria «olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini», nell'elenco degli ingredienti può figurare la denominazione generica «olio di oliva». Tuttavia, se nel prodotto alimentare è presente olio di sansa di oliva, nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, deve figurare la denominazione «olio di sansa di oliva, conformemente al disposto dell'art. 6, paragrafo 3, del regolamento in oggetto».

### **Preparati per brodo e condimento**

Per la produzione a scopo di vendita dei preparati per brodo e condimento occorre l'autorizzazione ministeriale preventiva (cfr. legge n. 836/1950 ed il suo regolamento di esecuzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica n. 567/1953). La legislazione suddetta è stata oggetto di condanna dell'Italia da parte della Corte di giustizia con sentenza del 19 giugno 1990, pertanto l'autorizzazione è stata soppressa con l'art. 52 della legge n. 428/1990.

Con il decreto di autorizzazione si consentiva l'impiego anche di altri ingredienti alimentari idonei allo scopo, con il venir meno tale procedura, alla luce delle recenti nuove norme comunitarie che hanno imposto al fabbricante l'autocontrollo sulla propria produzione, in collaborazione anche con la competente autorità sanitaria, si può ritenere che quanto poteva essere oggetto di autorizzazione è direttamente ammissibile nella fabbricazione dei prodotti, fatta eccezione degli additivi il cui impiego soggiace alle disposizioni del regolamento (CE) n.1333/2008.

### **Controllo della quantità nominale**

In relazione ad accertamenti di infrazioni da parte degli organi di vigilanza igienico-sanitaria, le Linee guida precisano che:

1. il controllo sui prodotti confezionati a gamme unitarie costanti (legge 25 ottobre 690/1978, e decreto del Presidente della Repubblica n. 391/1980 e successive modifiche) nonché quello sui prodotti confezionati a peso variabile, non attengono alla vigilanza igienico-sanitaria. Essi comportano, in particolare, verifiche all'origine che possono essere effettuate solo dagli ispettori metrici, in relazione alla specificità della materia.
2. La quantità indicata in etichetta è quella determinata all'origine ed è un valore medio per i prodotti confezionati a gamme unitarie costanti; il controllo, pertanto, va normalmente effettuato all'origine. Quando nelle fasi commerciali viene rilevato uno scarto in meno sul singolo preimballaggio, il prodotto è da ritenersi conforme se tale scarto è nei limiti previsti dall'art. 5 della legge 690/1978
3. Gli scarti in meno (tolleranze) sui contenuti degli imballaggi preconfezionati, previsti all'art. 5, comma 1, lettera b), del D.P.R. n. 391/1980 e all'allegato 1 della legge n. 690/1978 si applicano non solo sul contenuto totale dei preimballaggi ma anche sulla quantità di prodotto sgocciolato per i prodotti alimentari immessi in un liquido di governo.
4. Ai prodotti, che sono stati confezionati a gamme di peso variabili, si applicano le tolleranze tuttora valide previste all'allegato D del D.P.R. n. 327/1980.



5. Poiché non è possibile indicare tanti lotti quante sono le esigenze (merceologiche, sanitarie o metrologiche), ogni dicitura di lotto deve essere tale da soddisfarle tutte e il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito in UE, sotto la propria responsabilità.

6. La quantità riportata sugli imballaggi dei prodotti soggetti a notevoli cali di peso è quella apposta al momento della esposizione per la vendita. In un'eventuale verifica per la determinazione della quantità occorre tener conto anche dell'acqua residua della confezione.

7. Per i prodotti cotti o precotti, che sono confezionati prima della cottura, per la determinazione della quantità occorre tener conto anche del liquido di cottura.

8. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura.

### **Peso e Peso netto**

Viene segnalato che, in taluni Paesi dell'Unione europea, è richiesto di far precedere l'indicazione della quantità dalla dicitura «Peso netto» per i prodotti diversi da quelli liquidi.

Le Linee guida precisano che nessuna norma ha mai prescritto regole al riguardo, il regolamento (UE) n.1169/2011 stabilisce che qualunque sia il tipo di quantità riportato in etichetta (nominale, netta, media, meccanicamente determinata e simili), tale quantità è da intendersi come la quantità netta. La dicitura «peso netto» è da ritenersi non obbligatoria, ma la sua indicazione non è vietata.

### **Etichettatura imballaggi e dei contenitori per liquidi**

Le Linee guida riportano in materia gli obblighi previsti in materia dal decreto legislativo n. 152/2006 all'art. 219 comma 5 prevede che tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati e alle relative Linee guida sull'etichettatura ambientale di cui al D.M. n. 360 del 28 settembre 2022 che le adotta (c'è un'apposita sezione del Portale su tale materia cui ci si riporta).

### **Prodotti con edulcoranti**

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 elenca gli edulcoranti che possono essere utilizzati nella fabbricazione di taluni prodotti alimentari, indicando casi e dosi d'impiego. Per quanto riguarda i casi d'impiego vengono indicate le categorie merceologiche e non i singoli prodotti con le relative denominazioni di vendita. Vi rientrano i prodotti di cioccolato, i nettari di frutta, le confetture, le gelatine di frutta, le marmellate e la crema di marroni nonché altri prodotti che qualora vengano prodotti con la sostituzione, totale o parziale, degli zuccheri, devono essere accompagnate dalla dicitura «*con edulcorante/i*» oppure «*con zucchero/i ed edulcorante/i*».